

Revista

de la

Asociación Cultural

“ Amigos de Josa “

Nº 1 Diciembre 2008



Peña del agujero - JOSA

EDITORIAL

Apreciados amigos y consocios:

Como probablemente sabéis, el pasado 22 de Marzo y aprovechando las vacaciones del período de Semana Santa, tuvo lugar en la sala de plenos del Ayuntamiento de Josa una reunión informal de un grupo de personas que debatieron sobre la necesidad de crear una Asociación Cultural para el Pueblo. Los reunidos se emplazaron para un nuevo encuentro donde formalizar en su caso, la idea.

El 8 de Junio de este mismo año se celebró la Asamblea Fundacional. El proceso se inició como está estipulado, con la presentación de promotores voluntarios (en nuestro caso 6). Una vez presentados se procedió a la elección de la primera Junta Directiva, que quedó formada del siguiente modo:

Presidenta: Julia Sanmartín

Vicepresidente y Secretario: Alberto Casasús

Tesorero: Jordi-Xavier Romero

Vocal: Enrique Porcel

Vocal: José María Quer

La duración de esta Junta se estipuló en tres años y el nombre escogido para la Asociación Cultural "**Amigos de Josa**".

A continuación se leyeron y aprobaron los estatutos, los cuales, días después fueron presentados en el Registro General de Asociaciones de la Comunidad Autónoma de Aragón, En Teruel, para su inscripción como Asociación Cultural sin ánimo de lucro.

Como dice el artículo 3º de los estatutos "**esta Asociación tiene como fines fundamentales: Promover, impulsar y promocionar el desarrollo cultural, histórico y medioambiental del Pueblo y de su término municipal, así como fomentar la participación de la comunidad, haciéndola participe del correcto desarrollo de su entorno y generar alternativas a la ocupación creativa del tiempo libre**".

Para el sostenimiento de la Asociación se fijó una cuota anual de 10 Euros.

En el anexo nº 4 de los estatutos se relacionan una ambiciosa lista de objetivos a conseguir. Hemos de ser conscientes de la realidad y avanzar modestamente pero con firmeza y a eso nos comprometemos.

Entre ellos figura la creación de una revista, hoy presentamos el nº 1 de la misma. Hemos incluido una reseña de cada una de las actividades (3) que se han realizado y pretendemos añadir cualquier novedad o nueva idea que llegue a la Asociación o alguna monografía interesante.

Así en esta ocasión publicamos un trabajo importante: Se trata de la descripción detallada de la “Nevera de José Nuez”. Probablemente muchos habréis oído hablar de ella, pero quizás todavía no la habéis visitado.

Otro de los objetivos, no menos interesante, es recuperar el antiguo horno de pan como **Museo de usos y costumbres**, que al mismo tiempo pueda ser la sede social de la **Asociación**. Incluso una vez al año se podría poner en marcha el horno y volver a cocer panes y dulces como antaño. El local podría servir también como Biblioteca y sala polivalente para realización de talleres (cocina, manualidades, cursillos etc.) y en general cualquier actividad cultural.

Si alguna persona es reticente en darse de alta en esta Asociación, por falta de tiempo o no sabe como poder colaborar en los fines de la misma, es fácil deducir que con hacerse socio y aportando su cuota anual ya lo hacen de forma muy importante. Animamos pues a los actuales socios para que hagan proselitismo consiguiendo más asociados. En la actualidad ya somos 73 socios.

Esperamos que esta revista os guste y esperamos vuestras críticas para ir mejorando
Recibid un cordial saludo:

La Junta Directiva

Actividad: Aditivos alimentarios

La intención era tratar el tema controvertido de los aditivos de forma algo más seria y objetiva ya que hasta ahora muchos medios de comunicación no habían conseguido más que sembrar su desprestigio.

En la charla se intenta explicar cómo los aditivos son instrumentos sumamente útiles y necesarios para garantizar que podamos ingerir con un alto grado de seguridad la mayoría de los productos elaborados que nos llevamos a la boca.

Así que aprovechamos la participación de un miembro de la recién constituida Asociación “Amigos de Josa”, químico de profesión y en su día con responsabilidades a nivel nacional de la coordinación y registro de aditivos alimentarios en los años en que España iba a adherirse a la C.E. para profundizar un poco más en el tema.

La charla tuvo lugar en la sede provisional de la Asociación que en su día se fijó en el salón de plenos del Ayuntamiento. Comenzó a las 20h del día 11 de Agosto y se aprovecharon los medios disponibles especialmente la televisión existente de gran tamaño, para ver la presentación en pps que se había preparado previamente como apoyo a la conferencia. Tuvo una duración, incluido el coloquio de 1h 15´ aproximadamente. A la misma asistieron una treintena de personas en su mayoría mujeres, por lo visto más sensibilizadas posiblemente debido a su proximidad en el uso de los mismos.



Siguiendo el programa de la charla anunciado al inicio, se procedió a la definición de “aditivo alimentario”, y a continuación el conferenciante explicó un poco de historia del empleo de los mismos.

Parece claro que ya en la prehistoria el ser humano utilizaba la sal y el vinagre con el propósito de mantener los alimentos durante cierto tiempo. Más tarde, hace unos 3000 años los egipcios utilizaron además colorantes y aromas para mejorar su aspecto. En época romana además de los mencionados, se utilizó el nitrato potásico y se introdujo el uso de especias. En realidad el uso de aditivos fue rápidamente en aumento con el principal propósito de guardar la cosecha hasta la campaña siguiente.

Se pasó más tarde a describir cada una de las más importantes funcionalidades de los aditivos, como son: edulcorantes, conservantes, colorantes, antioxidantes, emulgentes, estabilizadores, y espesantes-gelificantes.

También se describen los productos de uso en donde se prohíbe la utilización de cualquier aditivo. Ejemplos importantes son: La leche, los cereales, los huevos, el aceite vegetal (virgen), la fruta y vegetales y las hortalizas frescas, aguas minerales, los frutos secos, la miel, el café (en polvo), el yogur natural etc.



Otras funciones de segundo nivel serían los humectantes, los gasificantes, los antiaglomerantes, los antiespumantes, los agentes de recubrimiento etc.

Se explicaron algunas de las aplicaciones prácticas de los mismos en los elaborados.

Se entra de lleno a continuación en el aspecto legal. Se indica que toda la industria alimenticia de los países de la Comunidad Europea están obligados a seguir determinadas directrices que vienen dadas en cada País en forma de Reglamentaciones técnico-sanitarias, donde al margen de describir las buenas prácticas de producción de cada elaborado, debe constar el listado de los aditivos permitidos así como el de los prohibidos.

Se hace un repaso exhaustivo de los pros y contras del uso y consumo de aditivos, así como de las seguridades que se toman para su empleo. Así la constitución de comisiones permanentes de la C.E. que estudian a nivel médico-científico cada uno de ellos. Como la O.M.S. (Organización Mundial de la Salud) controla y autoriza el I.D.A. (Ingesta Diaria Admisible). Esto ha permitido y permite en ocasiones cancelar el uso de determinado aditivo en función de riesgos que se sospecha puedan ocasionar. Estas noticias siempre se hacen públicas.



Al final de la charla, el conferenciante recomienda:

- Leer con atención las etiquetas de los productos. Si es posible escoger aquellos elaborados en los que haya menos aditivos, especialmente si los productos serán ingeridos por niños, ya que estos por su inferior peso, menor número de defensas de tipo alérgico etc. son mucho más sensibles.
- No desconfiar por sistema de ellos sino tener una confianza medida y calculada.

Al final de la reunión se hizo entrega a todos los asistentes de un listado de todos los aditivos autorizados en la C.E. como instrumento de apoyo y de información a lo debatido.

Por supuesto si algún miembro de la Asociación tiene interés en tener la información completa de la presentación, puede solicitarla a la dirección de correo: **asociación@josateruel.com**

Actividad: Cómo fue la excursión de la Cueva de los Moros.

A las 9 de la mañana del día 12 de agosto de 2008 nos reunimos en la Plaza Alta una decena de personas para participar en una actividad convocada por la recientemente constituida Asociación Cultural de Amigos de Josa.



La actividad consistía en una excursión guiada a la Cueva de los Moros, nos aconsejaban ir pertrechados con linternas y el que tuviese casco, todo ello para los osados que quisieran entrar a la mencionada cueva.

Cuando los organizadores consideraron que ya estábamos todos después de una prudente espera, emprendimos la marcha, o más bien dicho, el paseo que nos llevaría a la cueva, río arriba.

Saliendo del Rabal y por encima de la fuente, nos dirigimos a la peña Hortal, desde aquí recorrimos un tramo por el lecho del río Sus, el camino continuaba por banales abandonados, siguiendo la margen izquierda. Pasamos por encima del Molino Alto , y siguiendo sendas por choperas que habían conocido mejores tiempos, se llegó a la partida del Focino , desde dónde se divisa la corraliza que da entrada a la cavidad objeto de la excursión.

Aquí tuvimos una árdua tarea para subir una empinada costera que a más de uno/a nos hizo resoplar.

Ya en el corral aprovechamos para dar cuenta de nuestros bocadillos y descansar un poco después de una hora de caminata.



Un poco repuestas las fuerzas, el/la que quiso visitó la cueva que creímos era el objeto de nuestra excursión.

Se recorrió un tramo, no muy largo, de cueva para volver a salir, y entonces para nuestra sorpresa nos dijeron que había tres cuevas más siguiendo el cantil río arriba. Asimismo nos dijeron que ésta era para “empezar” pero que nos preparásemos otra vez para caminar pues íbamos a otra cueva mucho más grande que esta.

Así que volvimos a coger los macutos y nos pusimos otra vez en marcha. Ahora no había camino y teníamos que transitar por rochas y aliagas. Pasamos cerca de la boca de una cueva (la denominada del río Sus), de ella salió un impresionante pajarraco que nos pareció un búho o una lechuza de considerables dimensiones.

Después de unos cuantos arañazos más, y alguna que otra caída por la costera, por fin se llega a la cueva de la Zarcera que según nuestros guías es la de más recorrido del término de Josa con sus 174 metros.

Debido a que la procelosa zarcera había ocupado toda la entrada de la cueva, Rafael nos despejó expeditivamente la entrada. Cuando pudimos pasar observamos que había una especie de galería. No sin algo de temor nos colocamos los cascos y sacamos nuestras linternas.



Los/las más atrevidos/as entraron por este primer túnel por donde aún se colaban rayos de luz exterior.

Llegamos a una sala dónde había una gran piedra, giramos a la derecha por una galería de fácil tránsito en la que observamos antiguas “camas” de zorra, efectivamente este tramo ha servido de guarida a varias generaciones de rabosas . Caminamos un poco más, y paramos a hacernos fotografías al lado de lo que nos dijeron era una colada estalagmítica.



Más adelante, y debido a que teníamos que arrastrarnos, nos dimos la vuelta sin poder llegar a ver el final de esta cueva. En la boca de esta nos esperaban con impaciencia el resto de los expedicionarios.

De vuelta, volvimos al cauce del río, no sin dificultad debido a la empinada pendiente de bajada.

El regreso al pueblo transcurrió sin ninguna dificultad haciendo una parada en la fuente de la chopeta, más que fuente se trata de un exhudado del terreno por donde gotea agua por diferentes lugares, y en la que un trozo de caña toscamente colocado hace sus funciones de modesta fuentecilla donde poder saciar la sed.

En fin, un paseo interesante con el que tuvimos ocasión, gracias a la Asociación Cultural, de conocer una parte del patrimonio que alberga nuestro término: la cueva de los Moros.

Actividad: Visita guiada al Museo de Paleontología

En qué consistió la visita.

Como estaba previsto los participantes, una quincena entre mayores y chicos, se dieron cita en el Museo de Paleontología, a las 9 h del día 13 de Agosto.

Uno de los miembros fundador y mantenedor del Museo se encargó de mostrar las once vitrinas de que dispone el Museo a los visitantes, pasando a describir el contenido de las mismas, haciendo especial énfasis en todos aquellos ejemplares que son más frecuentes en el término municipal de Josa.



Destacan sobremanera los Ammonites, alguno de ellos clasificado por algunos autores como específico de Josa. Otros grupos importantes lo constituyen los Braquiópodos, los Lamelibranquios los Gasterópodos y un largo etc...

Mención aparte lo constituyen los fósiles de vertebrados hallados en el término. El yacimiento de Dinosaurios de "La Cantalera" río Sus. Una de las vitrinas del Museo contiene numerosos fragmentos de huesos y vértebras de saurios, no solamente hallados en dicho enclave, dientes de peces, casi todos ellos pertenecientes al cretácico inferior (Barremiense), de hace unos 120 MM de años de antigüedad.

Otro de los grandes grupos de fósiles lo constituyen los Braquiópodos y los Lamelibranquios muy abundantes en el término especialmente en el lugar donde está prevista la excursión.

El guía explica, como existen en el término hasta dos capas o estratos geológicos importantes, uno perteneciente al Cretácico inferior (100 MM de años de antigüedad) y otro el del Jurásico (190 MM de años).

Es esta última capa la que será objeto de la visita en campo. Más concretamente se visitará el lugar llamado “ Las Lomillas “ situado a seis Km. del Pueblo siguiendo la carretera vieja de Josa a Obón.



La expedición toma los vehículos con los que poder llevar a todos los participantes al lugar, precedidos por el guía de la expedición.

Una vez cerca del yacimiento se aparcan los vehículos y empieza la aproximación al lugar exacto. Se trata de una suave y amplia vaguada de margas en su mayoría grises y rojizas.

El lugar con escaso arbolado goza de la típica vegetación de tomillo, romero y espliego.



En ellas los visitantes, especialmente los más pequeños encuentran numerosos ejemplares de varias de las especies identificadas previamente en el Museo.

Parece que los peques se han imbuido de la nueva filosofía que se explicó en el Museo y que deriva de la nueva ley del patrimonio, es decir localizar ver, tocar pero no llevárselo. Tras hacer numerosas preguntas sobre sus hallazgos vuelven a dejar el ejemplar. dónde lo encontraron.

A destacar el interés de los más pequeños en la busca de ejemplares y cómo eran capaces de discernir entre una vulgar piedra y un ejemplar fósil.

No dejaban de enseñar los ejemplares que iban encontrando al guía para que los identificase.

Tras explorar varios de los puntos del mismo yacimiento y realizar numerosas fotografías parciales y del grupo se da por terminada la visita-excursión y regresamos al pueblo sobre las 13h.

LA NEVERA DE JOSA

Enric Porcel i Caro
A.C. Amigos de Josa

En la umbría situada al otro lado del río Sus, en la zona de las antiguas bodegas sobresale una imponente construcción, disimulada parcialmente en el terreno. Se trata de la nevera de José Nuez (†), un notable edificio de piedra seca semisoterrado cuya función primigenia era conservar la nieve a temperatura adecuada.

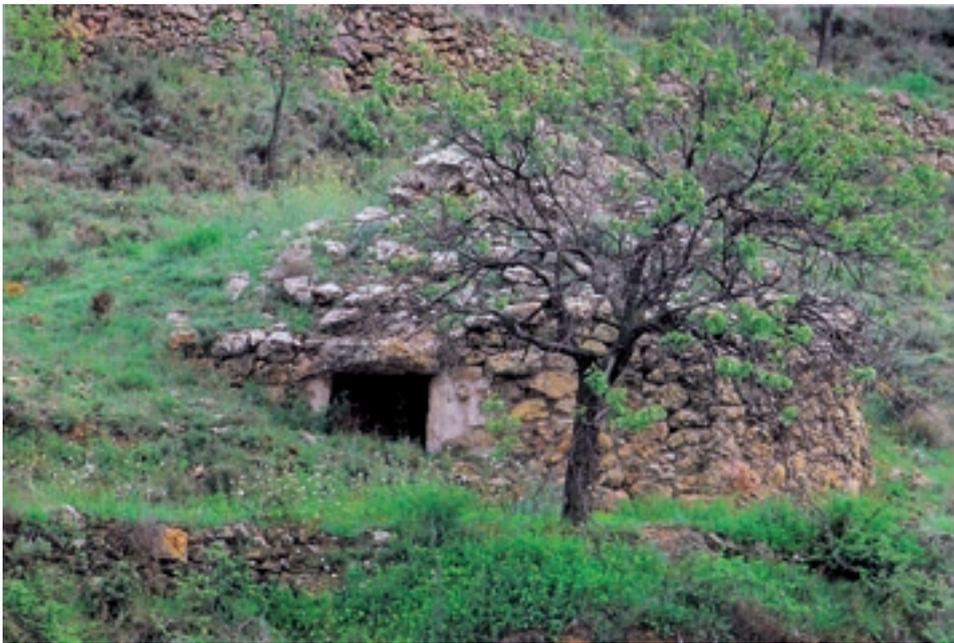


Foto: J. Carlos Gordillo.

Si bien las neveras y pozos de hielo ya se encuentran documentadas en la antigua Grecia, no es hasta los siglos XVII y XVIII que surge un importante comercio con este elemento altamente perecedero.

Las localidades de las Cuencas Mineras, se encontraban lejos de toda ruta comercial, por lo cual era necesario el autoabastecimiento.

Cada lugar tenía su propia nevera para satisfacer el consumo propio del pueblo. La finalidad sería la de conservar los alimentos y también como uso terapéutico.

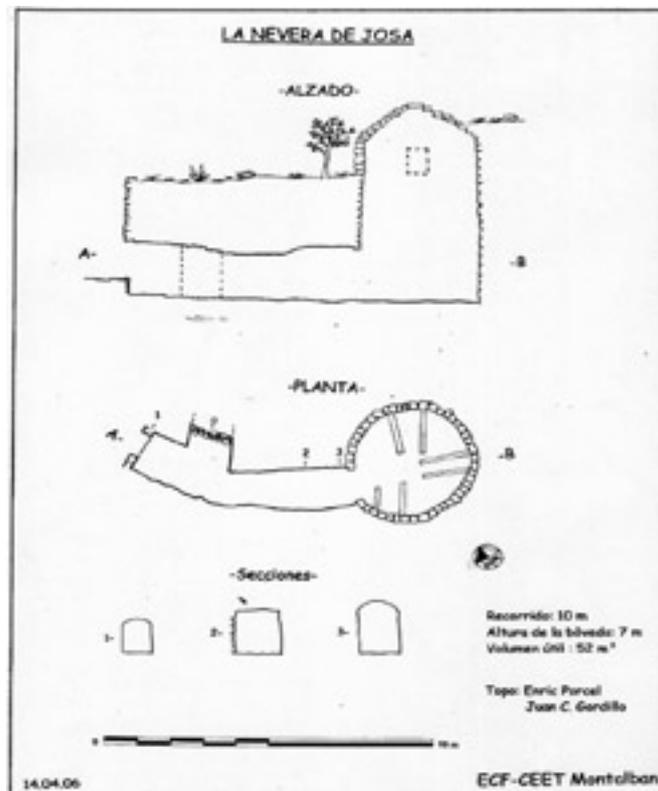
Según el amigo Francisco Javier Lozano en el capítulo del libro “Comarca de las cuencas mineras” (1): “El nomenclátor de 1860 indica que en nuestra comarca había entonces nevera, o cobertizo del pozo, en los pueblos de Anadón, Armillas, Blesa, Cortes de Aragón, La Hoz de la Vieja, Josa, Martín del Río, Montalbán, Muniesa, Palomar de Arroyos, Plou, Rudilla, Segura de Baños, Valdeconejos y Villanueva del Rebollar”.

La propiedad solía ser comunal, y el concejo arrendaba a un vecino la explotación de la nevera. En este punto y tal como remarca acertadamente F. J. Lozano: “Todavía esta por abordarse un estudio de los contratos de explotación y arrendamiento de las neveras de la comarca de las

Cuencas mineras, donde los fondos del Archivo de Protocolos Notariales de Montalbán deberán jugar un papel principal”.

En el caso de Josa nos encontramos con una nevera que es la más grande de la comarca con un volumen útil de 52 m³.

El edificio esta perfectamente conservado, y después de la monumental iglesia de la Asunción, es patrimonio más importante del pueblo.



El acceso a esta nevera se realiza por el huerto de la familia Nuez, al lado de un balsete encontramos una puerta de madera de 0,83 metros de anchura por 1,36 de altura que protege la entrada a un túnel excavado aprovechando la ladera del monte.

La galería, de tránsito fácil, tiene a los dos metros una derivación actualmente tapiada que probablemente comunicaría con una bodega vecina también propiedad de la familia Nuez. Faltaría el canal de desagüe hacia el exterior, seguramente tapado cuando el recinto pasó a otros usos.

Tras unos 7 metros de recorrido accedemos a la nevera en sí, nos encontramos con una sala circular de 3,60 metros de diámetro y una altura hasta la cúpula de 7 metros.

La técnica más usual para almacenar la nieve, era su recogida en invierno y transporte con acémilas hasta el ventano-vertedero situado siempre en la parte alta de la construcción. Desde allí se tiraba al interior del pozo. Éste tenía el suelo separado de la nieve mediante una tarima generalmente de madera, la nieve se compactaba y se separaba por pisos con paja. Asimismo, a veces y para que no estuviese la nieve en contacto con la pared, estas se “encañaban”. Todas estas precauciones servían para mantener una baja temperatura y conservar la nieve para el verano.



Foto: J. Carlos Gordillo.

Dada la importancia de esta construcción, desde esta Asociación Cultural tenemos la intención de proponer las medidas adecuadas para su conservación, así como de las bodegas que rodean la nevera. Formando un conjunto etnológico único en la comarca que puede servir como dinamizador cultural y turístico de Josa.

De todos nosotros depende el futuro del patrimonio de nuestro pueblo.

(1) ALBERTO MORALEJO, A.; ROYO LASARTE, J. Comarca de las Cuencas Mineras. Pp 201-205. Colección Territorio, 24. D.G.A. Zaragoza.2007.